

"ТАЛОУНАЯ
ЗАДАЧА —
ЗЯМЕЛЬНАЯ
РЭФОРМА" —
такі дэвіз
Беларускай
сялянскай партыі.

2

"ІШОЎ
НАПАЛЕОН
ПРАЗ БЕЛАРУСЬ".
Некаторыя
старонкі
Айчыннай вайны
1812 года.

2

Я
ў вядучыя
ПАЙШОЎ БЫ...
Крэсла № 13.

3

"ТАРЧЫЧНИК".

4

БЕЛАРУСКАЯ
МАЛАДЗЁЖНАЯ
ГАЗЕТА



ЧЫРВОНАЯ ЗМЕНА

10 сакавіка 1994 г.

Чацвер

№ 27(13744)

Кошт у розніцу 50 рублёў

Выдаецца з 1921 года



Малюе Віктар ДУБОВІК

Брастаўчанцы
Але КЕБА —
васемнаццаць гадоў.
Яна вучыцца ў
ПТВ-90, і праз год
будзе швачкай
шырокага профілю,
зможэ працаваць
на складаным
абсталяванні,
устаноўленым на
Брэсцкім
панчошным
камбінаце. Ужо
цяпер у яе многа
што атрымліваецца.

А яшчэ Ала —
проста прыемная
дзяўчына. І таму ў
конкурсах, якія
праводзіліся ў
Брэсце, яна не раз
была пераможцай.
Ёй неаднойчы
прапанавалі
спыніць вучобу і
папрацаваць
манекеншчыцай у
сталіцы Беларусі, а,
магчыма, і за
рубжом. Але Ала
вырашыла цвёрда:
спачатку трэба
атрымаць адукацыю.
А потым ужо...

Фота Эдуарда КАБЯКА,
БЕЛІНФАРМ.



ПАШТОВАЯ СКРЫНКА

Выданне для душы

Студэнтам ёсць што абараняць

Днямі адбыўся ўстаноўчы сход Саводнага
прафсаюза студэнтаў Беларускага дзяржаўнага
універсітэта.

Было вырашана ўтварыць першае структуру
прафсаюза.

Трохбаковае генеральнае пагадненне нарэшце падпісана

Падпісана Генеральнае пагадненне паміж
урадам, Федэрацый прайсфсаюз Беларусі і
аб'яднанымі наймальнікам на 1994 год.

У апошні час прэзент гэтага документа зна-
ходзіўся на разглядзе ва ўпраўленні эканомікі
Савета Міністраў Беларусі. Асноўным пунктам
рознагадася паміж урадам і прайсфсаюзамі па
гэтым праблеме было пытанне судовага ўзроўню
мінімальнай заробковай платы і мінімальнага
спажывецкага бюджэту. Тым не менш, як паведаміў
загадчык аддзела арганізацыі і аплатаў працы
ФПБ Віктар Талстакораў, па гэтым спрэчным
пытанні было прынята адзінае кампраміснае раше-
не: судовасны памер мінімальнай зарплат і
мінімальнага спажывецкага бюджэту павінны
быць перагледжаны па выніках першага
пайгоўддзя 1994 года.

Заробная плата: хваробы росту

Як паведамілі карэспандэнту БелаПАН у
прэс-цэнтры Федэрацый прайсфсаюз Беларусі,
кіраўніцтва ФПБ выступіла з прапановай да
Вярхоўнага Савета і Савета Міністраў рэс-
публікі ўстанавіць памер мінімальнай заробнай
платы не ніжэй за 60 тысяч рублёў у месяц.
Як вядома, вось ужо тры месяцы запар памер
мінімальнай зарплат не мяняецца і складае 30
тысяч рублёў. У той жа час, паводле падлікаў спе-
цыялістаў ФПБ, толькі ў студзені гэтага года
спажывецкі кошык на сям'ю з чатырох чалавек па-
ражэў на 44 працэнты. Мінімальны спажывецкі
бюджэт на аднаго члена сям'і з чатырох чалавек
на канец першага квартала склаў, па прагнозах
экспертаў, 230-250 тысяч рублёў. Рэакцыя
кіраўніцтва рэспублікі на гэтую прапанову прайс-
фсаюза пакуль невядомая.

Алімпійскі шлюб

Вярнуўшыся з зімовай Алімпіяды са срэбным
медалём, беларуская біятлістка Святлана
Парамыгіна зарэгістравала шлюб з другім
членам алімпійскай дэлегацыі ў Плекамеры
Валерыем Дадэрынкіным.

Потым маладыя ў вельмі вузкім коле (з баць-
камі) адзначылі гату падзею, і... Святлана праця-
нула падрыхтоўку да адказных стартаў — этапў
Кубка свету і каманднага чэмпіянату свету, якія
пройдуць у Канадзе.

БелаПАН.

Дарагія выбары

Калі выбары першага прэзідэнта Беларусі
адбудуцца гэтым летам, то яны будуць каштаваць
(па курсу лотага) 116 мільярд рублёў.
Менавіта такую суму плануе расхадзецца Цэн-
тральная выбарчая камісія на правядзенне пера-
двыбарнай кампаніі будучага кіраўніка дзяржавы.
Зразумела, што такія грошы Нацыянальны банк
рэспублікі не возьме з павятра. Ён прыдзецца
ўзяць з кішэню падаткаплательшчыкаў. Унікае
пытанне: а ці не будуць у такім выпадку ўрэзаны
да мінімуму многія сацыяльныя праграмы?

У гонар беларускага мысліцеля

Тэматычная кніжная выстаўка, прысвечаная
360-годдзю беларускага мысліцеля-атэіста і
матэрыяліста Казіміра Лышчынскага, дзялім ад-
крылася ў Цэнтральным доме афіцэраў Узбро-
еных Сіл Беларусі.

З матэрыялаў, выстаўленых у экспазіцыі, навед-
вальнікі даведаюцца пра цудоўнага чалавека, які
у XVII стагоддзі асмелься кінуць выклік усемагут-
най каталіцкай царкве, поўнасна адмаўляючы
існаванне бога. Урадзец брэсцкага павета, дзе
ў яго быў майнтка Лышчыцы, вучыўся ў езуіцкай
калегіі ў Вільні, Кракаўскім універсітэце, потым
быў выкладчыкам. Пасля пераваў з езуітамі і цвёр-
да стаў на пазіцыю актыўнага атэізму. За гэта быў
арыштаваны, прыгавораны Брэсцкім судом да
азбеглоўвання і спалення на кастры ў Варша-
ве.

Казімір Лышчынскі марыў аб роўнасці і брацтва,
хацеў бачыць свет без улады, гарды без на-
чалаў, народы без гаспадароў. Ён апыраўся на
некаторыя ідэі філосафаў-асветнікаў.

БЕЛІНФАРМ.

Грошы любяць лік

Як вядома, праз Беларусь праходзяць
шматлікія шляхі-дарогі ў Еўропу. І гэта не
толькі чыгуначныя і аўтамабільныя магістралі,
а і вялікай магутнасці нафталы і газаводы,
праз якія днём і ноччу ў многія дзяржавы
пасупае расійская сыравіна.

З кампетэнтных крыніц стала вядома, што за
мінулы год Рэспубліка Беларусь павінна была ат-
рымаць за транзіт праз сваю тэрыторыю каля двух
мільярдў даляраў.

Але... Нік не можам мы адразу ўважэць закана-
даўства, у адпаведнасці з якім у рэспубліканскі
бюджэт паступалі б такія вялікія грошы за тое,
што эксплуатацыя нашай тэрыторыі далёкія і
блізкія суседзі. І не проста эксплуатацыя, але і
наносіць непараўнальную шкоду прыродзе, а, значы-
ць, і нашаму здароўю...

Алесь МЯСНІКОЎ.

Будзем з тэлефонам

Міністэрства сувязі і інфарматыкі па новай
распрацаванай і адобранай Саветам Міністраў
праграме плануе да 2000 года ўстанавіць
тэлефоны ў 90 працэнтах кватэр гарадоў нашай
рэспублікі. А таксама тэлефонізаваць сельскую
мясцовасць з разліку 45 тэлефонаў на 100
сям'яў у сярэднім.

Агульны аб'ём капіталаўкладанняў вытворчага
прызначэння на рэалізацыю праграмы "Развіццё
сродкаў сувязі Рэспублікі Беларусь да 2000 года"
ацэньваецца ў 384,5 мільёна ўмоўных даляраў.

(Ул.інф.)

"Валютнае" лянэнне

У канцы мінулага тыдня адбыліся адкрыццё
рэспубліканскага Цэнтра медыцынскай рэ-
абілітацыі хворых (інвалідаў) на гемаліфілю.

На цераперані час у Беларусі зарэгістравана ка-
ля 600 чалавек з гэтым захворваннем. Асноўны
сімптом яго — неузгодненасць крыві. Доўгі час
гэта хвароба лічылася цяжкай спадчынай, называ-
лася "царскай", бо менавіта яна ў асноўным
распаўсюджвалася сярод карацельскіх і кня-
жацкіх дынастый еўрапейскіх дзяржаў.

Згодна з дэмані Сусветнай арганізацыі аховы
здароўя, гемаліфілія — захворванне, лянэнне якога
вельмі многа каштуе. Каб эфектыўна дапамагчы
такім пацыентам, неабходна патраціць на яго ля-
чэнне каля 10 мільярдў даляраў ЗША ў год.

А ў рэспубліцы не толькі няма такіх вялікіх
грошавых сродкаў, але, на жаль, не зроблена і высо-
какачэсных лекавых прэпаратаў.

У Цэнтры медыцынскай рэабілітацыі хворыя на
гемаліфілію з усяй краіны змогуць атрымаць
кваліфікаваную кансультацыю, аказаць неабход-
ную першую дапамогу, накіраваць на лячэнне ў
спецыялізаваныя клінікі.

Ірына ШУКЕВІЧ.

Курсы валют на 9 сакавіка:

	Даляр ЗША		Ням. марка	
	Скупка	Продаж	Скупка	Продаж
"Комплекс"	7200	7500	4200	4390
"Полук"	7250	7450	4000	4200
"Бел- бізнесбанк"	7250	7550	4270	4440

АДЦІСКАЕ "ЧАРНУХА" "ВІНІ-ПУХА"

У падземным пераходзе
Мінска на станцыі метро
"Інстытут культуры" адразу ў
некалькіх месцах стаяць
латкі з вялікім асартыmentам
бульварнай літаратуры. Ля-
жаць ланкі "Клюква",
"Кримінальная хроніка",
"Детектив", "Версія", "Али-
би" і іншыя выданні, якія не
даюць нічога ні розуму, ні
сэрцу і разлічаны толькі на
тое, каб на хаду прачытаць
і выкінуць.

Стаяць гэтыя латкі з двух-
сансоўнай прадукцыяй з

Вячаслаў ІШЧАНКА.

Потым дзяўчына служыць у
арміі, дзе не было магчымасці
чытаць беларускія выданні. І калі
у 55-м годзе я вярнуўся ў сваё
Пінскае педучылішча, перш за
усё ўзяў сваю любімую "Чырво-
ну". Мне не ўсе разумелі — па-
мятае, напэўна, якія адносіны
ў тых часы былі да беларускай
мовы...

Мне падабалася, што "Чыр-
воная" была смялейшая за
іншыя газеты. Памятаю, напісаў
я некалькі артыкул з назвай "Хто ты,

троечнік?", дзе спрабаваў разва-
жаць пра педагогіку супра-
цоўніцтва, пра тое, што ў ко-
жым вучню перш за ўсё траба
бачыць асобу. І сцярджаў, што
нельга праз аднаго ацэньваць
чалавека: здараецца, былі вы-
датнікі і актывісты вырастае ў
эгіста і кар'ерыста, а школьны
троечнік робіцца выдатным пра-
цаўніком... Падобныя погляды
на педагогіку не вельмі віталіся,
і ўсе газеты, куды я вярнуўся,
адмовіліся надрукаваць мой ма-
тэрыял. А "Чырвоная змена"

надрукавала, выклікаўшы цэлы
шквал чытацкіх лістоў.
Прызнаюся, ашча газета прай-
шла амаль праз усё маё жыццё.
Чытаў я яе рэгулярна, але
выпісваць ізноў пачаў нядаўна —
і зусім не шкадую. Бо нават ця-
пер, калі ўжо даўно не належу да
маладзёжнай "катэгорыі", па-
ранейшаму знаходжу ў "Чырво-
ны" шмат матэрыялаў і для рабо-
ты, і для душы.

Ф. СП-1

Міністэрства сувязі і інфарматыкі
Рэспублікі Беларусь

АБАНЕМЕНТ на газету 63129
(Індэкс выдання)

ЧЫРВОНАЯ ЗМЕНА
(Колькасць
камплектаў)

на 1994 год па месяцах

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Куды (паштовы індэкс) (адрес)

Каму (прозвішча, ініцыялы)

ДСТАВАЧНАЯ
КАРТКА

ПВ месца лі-тар на газету 63129
(Індэкс выдання)

ЧЫРВОНАЯ ЗМЕНА

Кошт падпіскі рублёў. Колькасць
перадпла-рублёў. комплектаў
соўкі

на 1994 год па месяцах

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Куды (паштовы індэкс) (адрес)

Каму (прозвішча, ініцыялы)

ДЗЕЯТАЕ НЕБА

ЧЗ

Дзяйсніцы на выпуску:
перакладчыкі
С. КІРЬЕНКА, Д. ЛІТВІН,
рэдактар П. СІМАНАЎ.

"Еўраныюс" "Суперчэннэл"

Па слядах 8 Сакавіка

Сёлетні Міжнародны жаночы дзень
прымусіў палітыку ўсяго свету зноў
прызнаць, што жанчыны далёка не
ураўнаважаны ў правах да мужчын.
Менш як 5 працэнтаў кіраўнікоў дзяржаў
ці міжнародных арганізацый — прад-
стаўніцы прыгожага полу. Жанчыны займа-
юць усяго 6 са 159 пасадак прадстаўнікоў у
ААН. У краінах Афрыкі і Азіі жанчыны да-
гата часу працуюць на 13 гадзін у суткі.
Больш як 2/3 з 300 мільёнаў неписьменных
ва ўсім свеце складаюць таксама жанчыны.
Яны ўсё яшчэ атрымліваюць меншую, чым
мужчыны, зарплату (згодна з данымі ААН,
ніжэй на 30-50 працэнтаў), а таксама пад-
вергнуты беспарадоў (у Еўропе 12,6 пра-
цэнта супраць 9,7 беспарадоўных моцнага
полу).

Упершыню ў Германіі жанчыны правялі
ўсеагульную забастоўку, прымаркаваную
да 8 Сакавіка.

Яны выйшлі на вуліцы з патрабаваннямі
павышэння зарплат, ліквідацыі дыск-
рымінацыі пры прыёме на работу, змян-
шэння рабочага дня. Некаторыя таксама
патрабуюць больш паважлівых адносін да
іх з боку калегаў-мужчын і начальства.

Нападзенне на самалёт

Над Харватыяй было ажыццэлена напад-
зенне на транспартны самалёт войск ААН.
Ракета, выпушчаная з зямлі, загарнула
хвост самалёта. Экіпаж атрымаў невялікія
раненні.

"Уорлднэт"

Хто выпусціў ракету — да гэтага часу не-
вядома, але міністэрства абароны Харватыі
заявіла, што гэта справа рук харвацкіх сер-
баў.

Рэкорднае заключэнне

1802 гадзі турні атрымаў член баск-
скай сепаратысцкай групы "ГТА".
Француз Паро аб'явіў, што ў 1987 годзе ён
заклаў гранатамі і падклаў
бомбу пад казарму іспанскіх салдат. 11 ча-
лавек, сярод якіх 5 дзяцей, загінула. Усяго
ж за сваё жыццё Паро ўчыніў 37 забойст-
ваў.

(Працяг на 3-й стар.).

ПАВЕДАМЛЕННІ, АТРЫМАНЫЯ ПА КАНАЛАХ СПАДАРОЖНІКАВАЙ СУВЯЗІ "ЧЫРВОНОЙ ЗМЭНЫ"

ГАРЧЫЧНІК

Мікола
КАЛЕСНІКАЎ
(Україна)

ІРАЊІЗМЫ

Сюжэтныя хады ў п'есе былі настолькі складанымі, што нават аўтар у іх заблудзіўся.

Не паспела выстаўка пабачыць святло рампы, як адразу ж сталі бачны яе ценявыя бакі.

Аб густах не спрачаюцца, пакуль яны супадаюць.

Проста гаварыць рэжысёр не мог: перахадзіла эрудыцыя.

У хоры падгалосак прэтэндаваў на ролю саліста.

Пакуль у тэатры праставілі "Лес", нямагла наладзіць доўга.

Пераклад М.БАЗАРЭВІЧ.

Барыс
ТОЛЬСКИ

ПАЭТ

Паперы перавёў вагон,
Яго абходзілі ўсе міма,
А ў яго, што стварыў ён,
Быў лепшы... тэкст для панімаў.

Пераклад рускай мовы
М.БАЗАРЭВІЧ.



БЫВАЕ І ТАК

Многа вядомых людзей рознага часу адрознівалася сваёй вяржасцю да музыкі. Адзін з вядомых "мелафобу" Бамаршэ вызначыў музыку словамі: "Тое, чаго не варта гаворкі, — сцявае". Тэ-афіл Гаце называў музыку "самым дарэгім з шуму". Французскі гісторык тэатра Фантэнэль заявіў, няк-што ён не можа зразумець трох рэчаў: "гульні, жанчын і музыкі". Напалеон І сцяваў, што музыка псуе яму нервы, хоць на ягоному загаду вайсковыя аркестры штодзённа ігралі перад шпітальмі для папавання бадзёрскіх параненых. Віктара Гюга трэба было доўга прасіць, перш чым ён даваў згоду пакласці яго словы на музыку. "Хіба мае вершы не гучаць гэтак добра, каб ужо не было абыхісся без непрыемнага шуму".

Аднойчы Агату Крысіці спыталі, дзе яна бярэ тэмы для сваіх дэтэктыўных раманаў.

— Яны прыходзяць да мяне ў час мыцця посуду, — сказала пісьменніца. — Гэта невыносная і тупая праца, што ў галаве нараджаюцца самыя крываважэрныя думкі.

Аднойчы Дзідро наведваў Жан Жака Русо ў яго майнтку Эрменаньні. Яны прагаварыліся ля сажалкі, і Русо прызнаўся: — Я некалі разам збіраўся кінуць у ваду, каб скончыць рахункі з жыццём. — Чаму ж вы гэтага не зрабілі? — спытаў Дзідро. — Я спрабаваў ваду рукой, і кожны раз яна была занадта халоднай.

Адна наіўная жанчына спытала ў польскага гумарыста Станіслава Ежы Лева: — Вам, напэўна, шэка выдумляць усё з галавы?

— Цяжкая, — адказаў Леа. — Але выдумляць з нагі было б яшчэ цяжэй.

Аскар Уайльд быў у росквіце сваёй славы, калі Бернард Шоу толькі з'явіўся ў літаратуры і стаў вядомым канкурэнтам Уайльда на каламбурх і жартах.

Шлі яны адночы за труной нейкага літаратара. Уайльд сказаў: — Вось мы цяпер праводзім у апошні шлях шанонавага сябра, а хто ведае, каму які лёс прадвизначаны і хто пойдзе за нашай труной?.. Шоу адказаў: — Не ведаю, хто як, а я за вашай труной ісці не буду, у гэтым я не сумняваюся.

Наўжо вы гэтак упэўнены, што я вас перажыву? — Не, я адказваю з Лондана на два месяцы.

Сабраў М.ФЕДЗІОКОВІЧ.

Барыс
МІРАНЕНКА
(Україна)

ІРАЊІЗМЫ

Дырэктар базы адпачынку Свята-куменка стварыў выключна цёплую і сардэчную атмасферу для адпачываючых — сваёй жонкі, дачкі і зяця, сына і нявесткі, цешчы і ўнукаў.

У гасцініцы новапрыбыўшаму ўдалося знайсці сваёбоднае месца толькі... у кнізе скаргаў і прашаньняў.

Пераклад М.БАЗАРЭВІЧ.

Міхась
СКОБЛА

КАГО ХІСТАЕ?

Пародыя

Адлюстравалі трапіна вобраз мой
Гамер, Шэкспір, Пётрарка і Купала.
Цяпершы шчыры пра
мой скарыны запой

Пакінуў Блок, калі яго кісла...
Мой вобраз імі ўпісаны ў скрызжалі.
Леванд ГАЛУБОВІЧ.

Адправаю наўпэўненасці і жалю,
Ці ж мала мы, паэты, падрыжалі?
Мой кожны верш — гісторыя, скры-
жалю, Я і сам навекі ўпісаны ў скрызжалі!

Мяне хапала слава за кайну,
Хоць я яшчэ не ездзіў на Пегасе.
І ласіў на слухі за мной Гамер,
Калі я быў маніфэрам у калгасе.

Мне тых часоў ніколі не забыць.
Яшчэ ледзь-ледзь настраіў сваю ліру.
Хочаў класічным: *быць або не быць*
Я дапамог гаротнаму Шэкспіру.

Разведзеш, што ёсць на свеце я,
Мне дакупаў санітэлі Пётрарка,
Хочаў знаць — у Галубовіча сям'я
І ўся, што неабходна, гаспадарка...

На сямім небе з сонечных аблюк
Я гоню свой узводзіў піраміды.
І піў на брудэршафт са мною Блок,
Забывшы гістарычныя абавязкі.

Мяне Ясенін клікаў за мяжу.
Заўваж у вясёлым, песенным на-
строі.
Я пра Купала нават не кажу —
З мяне спісані ўсё яго геролі.

Пад ногі кожны зоркі мне страў
На росквіт паэтычнага паніды.
Навошта ж Караткевіч напісаў,
Што на зямлю не прыйдуць леванды?..

Падумаю — пісаць перастаю:
Мой кожны верш — не паказка пустай
Я на скрызжалю ледзьве ўжо стаю,
Бо з непрыкметай усё ж такі хістаю.

СПОРТ

Гандбольныя цуды

Аўстрыя—Беларусь — 28:17, Беларусь—Аўстрыя — 28:15

ФАРШЫРАВАНАЯ КАПУСТА

Вазьміце невялікі качан капусты. Зрэжце авержні лісты, капус-
рожна выражце хрыпкі.
Апусціце качан у салёны вар на 15 хвілін. Пасля гэтага пак-
ладзіце яго на рэштат, абліце ха-
лоднай вадой, пачкайце, пакуль
збавіцца ад сокаў.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

Забяліце качан мясам.

МАКАРОНА

Дробна пакрышце цыбулю і
моркву, падсмажце на алеі, да-
баўце таматны соус і змяшайце з
халоднай макаронай. Пакла-
дзіце атрыманую масу на па-
тэльню з тлушчам і нагрэвайце на
працягу 10-15 хвілін.

А можна ўчарашнюю макарону
"абнавіць" інакш. Пакладзіце
яе на патэльню з тлушчам, змя-
шайце папшклянкі малака, адно-
важце, крыху солі і заліце гэтай
сумессю макарону. Зверху па-
сыпце цёртым сырам і запячце
у духоўцы да залацістага колеру.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

Ужываеце з гарнітурам.

ПАРАДЫ НА УСЛЫЖЫ

Каб хлеб не чарсвеў, пак-
ладзіце ў хлебніцу адзін яблык ці
кавалачок цукру.

Калі ў слоіку засталася крыху
павіда, варыце ў ім мед і яны
пачепа сохнуць, наліце ў слоік гар-
эрача малака ці вады і добра
размяшайце. Атрымаеце смач-
ны напой.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.

Моркву, карань тытрусці, цы-
булю класуць у бульён у якасці
прыправы. Падсмажце іх на па-
тэльні без тлушчу (але не
спаліць!) і пасля гэтага пакла-
дзіце ў бульён. Ён стане намо-
жым і набудзе прыгожы бу-
рынавы колер.